

Fernsicht Fleischvögel

Für 4-6 Personen:

1 Rüebli orange
1 Rüebli gelb
1 Lauch
6 Cornichons
8 gedörrte Pflaumen (entsteint)
2 EL Bratbutter

Rüebli rüsten, in kleine Stücke schneiden.
Lauch rüsten und in feine Scheiben schneiden.
Cornichons und gedörrte Pflaume auch fein hacken. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, alles zusammen kurz andünsten, abkühlen lassen.

12 Fleischvogel-Plätzli (Natura-Beef)
24 geräucherte Specktranchen
2 EL Senf
12 Zahnstocher

Fleischvogel-Plätzli auslegen mit Senf bestreichen. Jedes Plätzli mit 2 Specktranchen belegen. Das gedünstete Gemüse über den Speck auf die Fleischvogel-Plätzli verteilen. Fleischvogel-Plätzli aufrollen und mit Zahnstocher befestigen.

2 EL Bratbutter
2 EL Rindsbouillon (Narhin)
2 Lorbeerblätter

Fleischvögel in der Bratpfanne heiss anbraten und in einen Schmortopf legen. Rindsbouillon mit Lorbeerblatt in der Bratpfanne aufkochen und über das Fleisch giessen. Fleischvögel müssen gut gedeckt sein. Alles zugedeckt bei kleiner Stufe ca. 1.5 Stunde schmoren.

Dazu passt:
Kartoffelstock, Risotto oder Reis.

„Süss, Sauer und Salzige – eine feine Kombination.“

Rezept **Bauernhof Fernsicht**, Meierskappel
geschrieben von Claudia Seeholzer

www.bauernhof-fernsicht-meierskappel.ch